

炊 事（食事のしたく）

□ 患者さんが感じる不便さ

「包丁を持つとき力が入らない」
「包丁が持ちにくい」
「指が痛いので食事が作りにくい」
「調理時、重いものが持てない」
などがあります

□ 原因

手に力が入らない、うまく手を動かせない、
手のしびれなどの原因として、
抗がん剤の副作用によるもの
がんの症状による影響
などが考えられます。

徐々に改善するものもあれば、一生付き合っ
ていかななくてはならない場合もあります。

できること、できないことを書き出してみま
しょう。

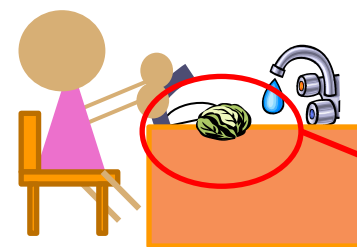
できないことは1人で無理をせず、
ご家族や周りの人に協力してもらいましょう。

□ 生活の工夫

- 調理のときは、疲れないように椅子に腰かけて
みてはいかがでしょうか。
- レトルト食品や冷凍食品も上手に使ってみま
しょう。
- 使いやすい調理器具を探してみましょう。

[包丁&まな板]

両手で持てるグリップタイプの包丁などが
市販されています。



食品を挟んだり、刺して固定でき
るまな板は、片手でも調理でき
て便利です。



[菜箸（さいばし）]

菜箸よりも、トング、スプーン、フォークのほうが
持ちやすいです。

[おなべ]

ホットプレートや炊飯器を使った料理はいかがでしょう。
（ご利用時は、必ず取扱説明書をご確認ください）